Sur le site **inrs.fr**
indiquer sur le moteur de recherche la référence de la brochure

INRS	**Réf.**	**Titre**
Brochure 1993	ED761	Le dos, mode d'emploi
Brochure 1988	ED77	Hygiène alimentaire. Nettoyabilité des équipements. Principes de conception des machines utilisées dans les industries de l'alimentation
Brochure 1999	ED78	Conception des lieux de travail. Conditionnement d'ambiance dans les industries agroalimentaires
Brochure 1999	ED837	Les tabliers de protection en dix questions
	ED838	Les tabliers de protection, mode d'emploi
Brochure 2000	ED843	Silos sucre. Prévention des risques d'incendie et d'explosion de poussières de sucre lors du stockage
Brochure 2000	ED844	Silos sucre. Prévention des risques d'incendie et d'explosion de poussières de sucre lors du stockage
Brochure 2000	ED845	La filière grains. Prévention des risques d'incendie et d'explosion de poussières dans les opérations de stockage
Brochure 2000	ED846	Silos grains. Prévention des risques d'incendie et d'explosion de poussières dans les opérations de stockage
Brochure 2001	ED850	Aide-mémoire filière viande de boucherie
Brochure 2000	ED851	Evaluation des risques professionnels en abattoir. Guide d'autodiagnostic en boucherie - porcherie
Brochure 2000	ED852	La démarche du couteau qui coupe. Un enjeu pour l'entreprise
Brochure 2000	ED853	La démarche du couteau qui coupe. Pour en savoir plus sur l'affilage
Brochure 2000	ED854	La démarche du couteau qui coupe. Pour en savoir plus sur l'affûtage
Brochure 2000	ED855	La démarche du couteau qui coupe. Pour mieux choisir ses couteaux
Brochure 2001	ED857	Silos farines. Prévention des risques d'incendie et d'explosion de poussières de farine lors du stockage
Brochure 2000	ED858	Maladies animales. Pourquoi et comment se protéger en abattoir
Brochure 2000	ED859	Responsables d'abattoir. Pourquoi et comment évaluer les risques biologiques
Brochure 2001	ED878	Diminuer les TMS dans la filière viande, c'est gagner en performance
Brochure 2002	ED880	La restauration traditionnelle, prévention des risques professionnels
Brochure 2003	ED915	Livraison de boissons dans les cafés, hôtels, restaurants et discothèques
Brochure 2004	ED925	Les commerces alimentaires de proximité. Aide à l'évaluation des risques
Brochure 2004	ED939	Nettoyage et désinfection. Un couteau qui garde son pouvoir de coupe pour réduire les TMS
	ED1256	Nouveau concerto pour piano. Ergonomie en restauration collective

INRS	**Réf.**	**Titre**
Brochure 2000	ED4023	Pour aider le préventeur dans son approche de l'entreprise
Brochure 2000	ED4054	Devenir affileur, une compétence à part entière
Brochure 2000	ED5007	Chloramines dans les piscines et l'agroalimentaire
Brochure 2005 NOUVEAU	ED5030	Les accidents de plain-pied en situation professionnelle
Brochure 2005 NOUVEAU	ED59	Risque chimique pendant les travaux de nettoyage
Dossier 29/01/2004		Mise à disposition et port des équipements de protection individuelle (EPI)
Brochure 2003	ND2186	La sécurité vis-à-vis des glissades. Facteurs déterminant la résistance au glissement des sols.
Brochure 1994	ND1853	Sols antidérapants. Critère d'évaluation de la résistance au glissement. Application aux sols des industries de l'alimentation
Brochure 2004	TA70	Dermatoses professionnelles dans le secteur de l'alimentation
Brochure 2003	TJ10	Restauration d'entreprise
Brochure 1991	TR22	Asthme professionnel dû à la manipulation de chloramine T
Brochure 2002	TF118	Le service à table dans la restauration : contraintes d'emploi et réflexions sur l'avenir d'une profession
Brochure 1990	TL7	Conditions de travail et risques professionnels dans la restauration. Proposition d'un 'outil' de prévention
Dossier Web 01/01/2001		Equipements de protection individuelle : information INRS disponible
Dossier Web 11/02/2004		Les lombalgies
Audiovisuel 2003	DV3022 VS0322	Carré orange
Audiovisuel 2005	DV0331 VS0331	Petites chutes et conséquences...
Audiovisuel 1997	VS0238	Quand la main choisit son gant
Audiovisuel 1992	VS0614	L'extincteur, pourquoi ? comment ?
Audiovisuel 1993	VS0595	Vivre en cuisine en toute sécurité (PROCESS IMAGE)
Audiovisuel 1993	VS0592	Hygiène en cuisine collective et restauration